vinetur

Son Sabater by Zafiro sirve mermelada casera de naranja a sus huéspedes

El agroturismo de Sa Pobla la elabora con frutas de su propio jardín y la entrega en la habitación

martes 26 de mayo de 2026



Son Sabater by Zafiro ha incorporado una nueva atención de bienvenida para sus huéspedes: una mermelada de naranja casera elaborada de forma artesanal con las frutas de su propio jardín de árboles frutales. La propuesta se entrega a la llegada a la

habitación y forma parte de la apuesta del establecimiento por las experiencias auténticas y por el producto local.

El hotel, situado en Puerto de Alcudia, presenta esta iniciativa como una manera de acercar al visitante a la esencia más auténtica de Mallorca a través de los pequeños detalles y de una gastronomía vinculada al territorio. Las naranjas se recolectan en la propia finca y después se transforman en una mermelada artesanal que busca conservar el sabor natural y el carácter tradicional de las elaboraciones caseras mediterráneas.

Son Sabater by Zafiro es un agroturismo ubicado en plena naturaleza mallorquina, en el entorno de la Sierra de Tramontana. El establecimiento ocupa una antigua casa de possessió mallorquina con una historia que se remonta al siglo XVI y que está catalogada como parte del patrimonio histórico de Sa Pobla.

En sus instalaciones combina la esencia tradicional mallorquina con un diseño contemporáneo y sofisticado. Cuenta con 12 habitaciones y 3 villas completas con jardín, además de una piscina exterior con hamacas y otra interior con vistas a la naturaleza. El hotel dispone también de un restaurante a la carta abierto al público.

La mermelada artesanal que ofrece a sus huéspedes para que se la lleven al terminar la estancia quiere ser algo más que un detalle gastronómico. La cadena la presenta como una forma de trasladar el paisaje, la tradición y el sabor de Mallorca directamente a la mesa.

Con esta propuesta, Zafiro Hotels pone en valor el producto de proximidad y la sostenibilidad, al reducir la huella derivada del transporte de alimentos y apostar por ingredientes de kilómetro cero. La compañía sostiene que sigue desarrollando experiencias diferenciadas para que sus huéspedes descubran la cultura y los sabores locales desde una perspectiva genuina y exclusiva.